



## 専門家派遣事業

### 伝統的産業にも時代感覚は必須 持続可能な商いのあり方を探る

祖父の代からの家業である麴づくりと味噌づくりを昔ながらの手仕事で継承しつつ、パソコンも駆使して合理化できる業務は合理化に努める。商品パッケージにもてこ入れし、時代に即応した柔軟な販売戦略を打ち出していく。

#### 有限会社新山食品加工場

〒013-0104  
秋田県横手市平鹿町樽見内字相川野3  
Tel. 0182-24-1028  
Fax. 0182-24-1098  
<http://blog.goo.ne.jp/niiyama-syokuhin/>  
E-mail newmount@alpha.ocn.ne.jp

#### 伝統的産業も出来るだけ合理的に

昭和10年頃創業の有限会社新山食品加工場は、県南地方に多くある麴製造と仕込み味噌加工を行う店のひとつである。スーパーに卸す自社ブランド商品もあるが、近郷の顧客向けに仕込む味噌づくりや、漬物用の麴づくりを長年手がけてきた。

仕込み味噌の顧客は二千軒ほどあり、一軒一軒が米や豆の配分、味の好み、仕込む量が異なるため、10年ほど前からはそれらをデータベース化して、パソコンで管理している。仕込みの時期に入ると睡眠時間を削らなければならないほどの労働集約型の仕事で、データ管理や顧客管理だけでも合理的に行おうとの思いだったと言う。

#### 新パッケージで商品イメージ刷新

自社ブランド商品は、従来は簡単な手書きラベルを貼付けただけのものだった。新しいパッケージは、「味噌たまり」を商品化して3年前に秋田市での商談会に出品した際、そのデザインについてあきた企業活性化センターから専門家派遣事業の利用を勧められたことによる。そこからプロのデザイナーの協力を得て、

新山家の家紋を配した統一感のあるパッケージデザインとなった。消費者が買い求めやすいサイズということで味噌たまりの商品サイズを半分にするようにとのアドバイスも受けた。

#### 消費動向を見据えて販売戦略を練る

仕込み味噌の作業は3月の彼岸明けからの3ヶ月間に集中する。この期間で年間売り上げの半分ほどになる。9月からの3ヶ月間は麴づくりのシーズンで、かつては仕込みが追いつかないほど売れたものだが、個人で漬物づくりをする人が少なくなってきたことから、この期間の売り上げは減少傾向にある。消費者が麴で漬けものをつくるきっかけにしてほしいと思い、スーパーの店頭で麴で漬けた漬物の試食デモを行うこともある。

2年前から販売を始めた塩麴は、昨年の大ブームで爆発的に売れた。麴からの派生商品として甘酒も製造販売している。昨冬はかなりの量が売れたが、甘酒が本来は夏の季語であるように、夏場にも売れるような気運づくりをして通年商品に育てたいと考えている。



- 1 麴はかつては漬物用に需要が旺盛で、積まれた麴蓋の山がそれを物語る。
- 2 伝統的な商いながらパソコンを駆使して近代的経営を行う新山社長。
- 3 味噌の仕込み樽がうずたかく積まれる。
- 4 麴室に立つ新山社長。機械化の難しい労働集約型の仕事だ。

#### 事業の解説

##### 専門家派遣事業

創業や経営の向上を図ろうとする中小企業者等が抱える様々な課題に対し、当センター登録の民間専門家を派遣し、課題解決のための診断・助言を実施します。

【制度の利用・お問い合わせについて】

あきた企業活性化センター／企画・総合相談担当まで。